



新発売

注目の最新
サーフ&ターフ
クラフト缶詰

牡蠣肉

味噌粕漬け

『OYSTER&タウフ』
produced in mizu and miso land
AMANE CRAFT CAN



牡蠣肉 味噌粕漬け

宮城産の生牡蠣を煮詰りに煮て挽きで包みました。味噌粕で味付けした、これまでにない牡蠣の新たな味わいのクラフト缶詰です。牡蠣と牛肉というシッパルな素材に、必要最小限の調味料を使った焼付けとは異なるほろっと、海と大地の組み合わせがもたらす豊かな味覚をご堪能ください。



宮城産の生牡蠣を使用
熟練する牡蠣は宮城産の大人ぶりの牡蠣。産地にこだわって生産を営むら、生牡蠣の旨みのみを使用しています。



サーフ&ターフのクラフト缶詰
肉類と野菜を合わせた、海と大地の恵みのクラフトがもたらす豊かな牡蠣肉をクラフト缶詰でお楽しみください。



味噌粕漬けの豊かな味わい
多汁な調味料は必要ありませんでした。食材とシッパルな調味料が一緒になった濃厚で深い味わいとなっています。

商品情報

●内容：1缶(内容量)100g(生牡蠣) ●原材料名：牡蠣(200g×4個)、牛肉、豚肉、味噌(大豆を含む) ●賞味期限：2024/10/1まで ●保存方法：直射日光を避け、涼しい場所で保存 ●販売先：株式会社 amane 宮城産の生牡蠣の産地 496 ●製造者：クラフト缶詰株式会社 宮城県大崎市大崎町大崎1-1-1



お問い合わせ先
株式会社 amane
0225-77-4925
● 株式会社 amane

0224-87-8925
veell.kkd@gmail.com
